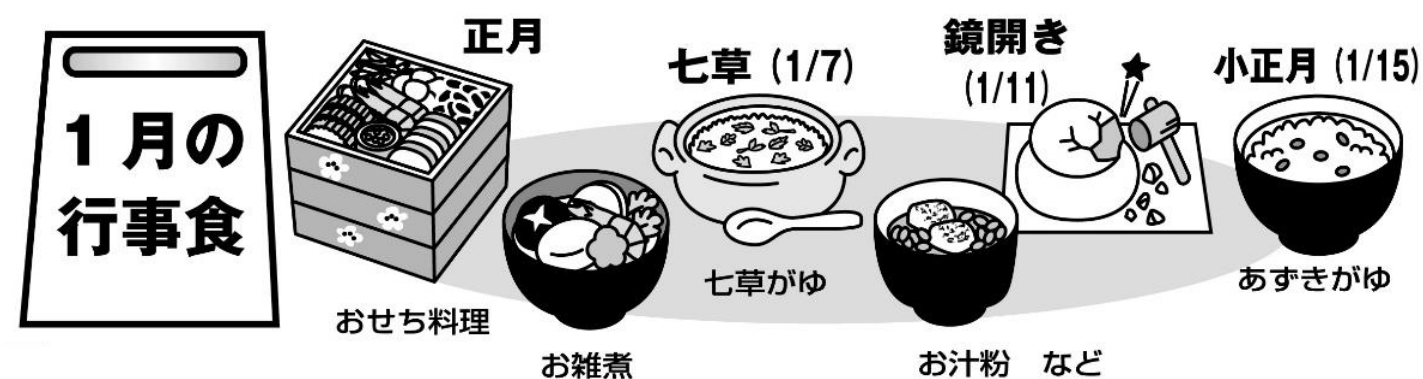




田鶴浜学校給食センター
(七尾市立七尾中学校)
令和8年1月号

あけましておめでとうございます。新しい年が始まりました。今年も安全安心でおいしい給食を子ども達に提供できるように頑張ります。よろしく願いいたします。さて、1月にはこれから始まる1年を無事に過ごせるようにと願いを込めた行事や行事食がたくさんあります。日本や地域、家庭に伝わる食文化を大切に受け継いでいきたいですね。



料理に込められた 願いを知ろう

おせちのきもち

「おせち」とは、もともと季節の変わり目の節日（せちにち）に食べた料理ですが、今ではお正月に食べるお祝いの料理をさします。それぞれの料理には、新しい年がよい年となるよう、さまざまな願いが込められています。

田作り・たたきごぼう



田作りは、昔、いわしを田の肥料にしたことから、たたきごぼうは豊作になると飛んでくる黒い鳥にあやかり、どちらも豊作を願って食べられます。

数の子・さといも・八つ頭



数の子、さといも、八つ頭は、どれも卵やいもの数が多いことから、子孫繁栄を願って食べられます。

黒豆



黒には魔よけの力があるとされ、「まめ（元気）で暮らせるように」と願って食べられます。

伊達巻き・きんとん



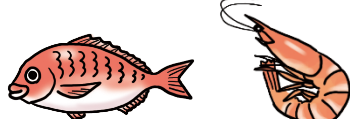
伊達巻きは巻物（書物）に似ているので、知識が増えるように、きんとんはお金持ちになるように願って食べられます。

昆布巻き・くわい・れんこん



昆布巻きは「よろこぶ」、芽が出たくわいは「めでたい」に通じ、れんこんは「先が見通せる」として食べられます。

たい・えび



たいは「めでたい」に通じ、えびは腰が曲がるまで長生きできますようにと願って食べられます。

給食を通して考えよう！『私たちが住む能登のこと』

「全国学校給食週間」にちなんで、「七尾市の中学生が考案した献立」や能登の食材や郷土料理が給食に登場します。私たちが住む能登のことや食文化を考えてみましょう。

1月29日（木） 中学生給食献立コンクール 最優秀献立より

桜えびのコンソメピラフ おからコロッケ
さっぱりゆずポンサラダ 冬のビタミンたっぷりシチュー
かぼちゃプリン 牛乳



七尾東部中学校1年生の細川さんが考えた献立です。1月～11月が旬のものや能登野菜を使った冬の献立です。家庭科で学習した「6つの食品群」をバランスよくとれるように考え、主食はカルシウムにこだわり、「桜えび」を使用しています。お楽しみに♪

1月26日（月） 七尾市の郷土料理

「七日炊きごぼう」

「七日炊きごぼう」は、七尾市の郷土料理です。沢野ごぼうをぶつ切りにし、あわせみそでコトコト炊きます。もともとは七日間炊いていましたが、最近は気候が暖くなったので、三日炊きにしているそうです。給食では朝からじっくり煮込んで作ります。ごぼうの香りがよく、やさしい味わいの料理です。



1月の給食目標 「給食について考えよう」

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。日本で最初の学校給食は、明治22年（1889年）、山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子ども達に無償で提供された昼食でした。このように、戦前は主に福祉の観点から給食が各地で行われました。戦争中の中断を経て、戦後、世界の温かい支援で再出発した日本の給食は、教育活動の一つとして位置づけられたとても画期的なものでした。今も昔も、子ども達の健やかな成長と健康のために学校給食があります。

学校給食の歴史

今ではいろいろなメニューがある学校給食ですが、昔は品数が少なく、今と異なる内容でした。学校給食の献立の移り変わりを見てみましょう。

明治22年（1889年）



おにぎり 塩ざけ 菜の漬物

昭和27年（1952年）



コッパパン ミルク（脱脂粉乳）
クジラの竜田揚げ せんキャベツ
ジャム

今の給食



地場産物を活用したさまざまな献立が作られています。